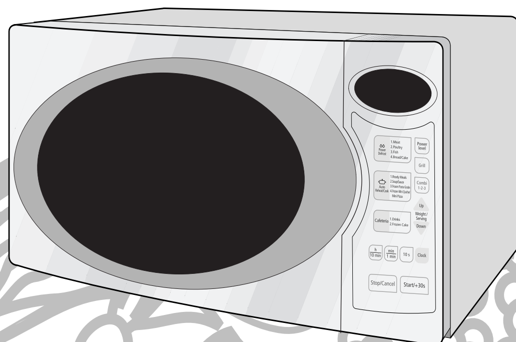
SAMSUNG

CUPTOR CU MICROUNDE

Instrucțiuni de utilizare și ghid de preparare

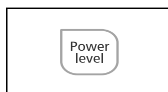
CE283GN/CE283GNT



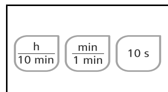
Code No.: DE68-02976M

Ghid de căutare rapidă

Dacă doriţi să preparaţi alimente



1. Aşezaţi alimentele în cuptor.
   Selectaşi nivelul de putere prin apăsarea butonului **Nivel de putere** o dată sau de mai multe ori.

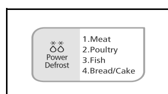


2. Selectaţi durata de preparare apăsând pe butonul corespunzător: **10 min**, **1 min** sau **10 s**.

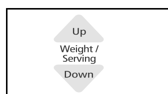


3. Apăsaţi pe butonul **Start**.
   Rezultat: Începe prepararea. La terminarea preparării, cuptorul emite un semnal de avertizare de patru ori.

Dacă doriţi să decongelaţi automat alimente



1. Aşezaţi alimentele congelate în cuptor.
   Selectaţi tipul de alimente pe care le preparaţi apăsând butonul **Decongelare de putere** o dată sau de mai multe ori.



2. Selectaţi greutatea alimentelor prin apăsarea butonului **Sus/Jos**.



3. Apăsaţi pe butonul **Start**.

Dacă doriţi să creşteţi durata cu 30 de secunde

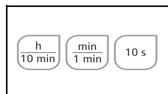


Lăsaţi alimentele în cuptor.
Apăsaţi butonul **+30s** o dată sau de mai multe ori pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriţi să îl adăugaţi.

Dacă doriţi să preparaţi alimente utilizând grilul



1. Pre-încălziţi grilul la temperatura necesară, apăsând butonul **Grill**, setând temperatura (butonul **10min** , **1min** şi **10s**) şi apoi apăsând pe butonul **Start**.

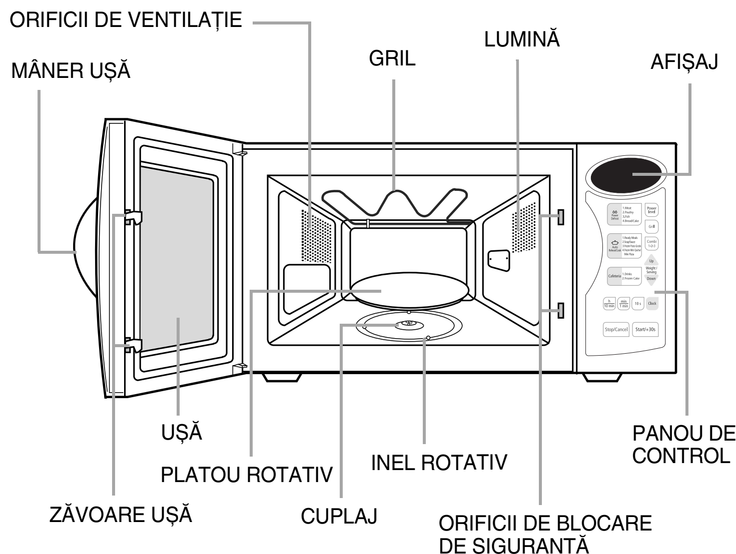


2. Aşezaţi alimentele pe suport, în cuptor.
   Apăsaţi butonul **Gril**. Selectaţi durata de preparare apăsând pe butoanele **10 min**, **1 min** şi **10 s**.



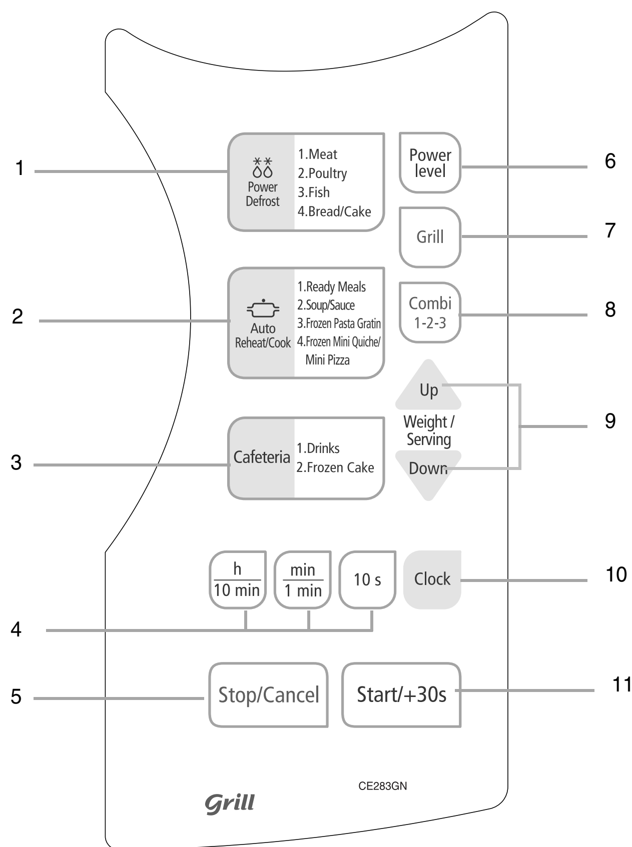
3. Apăsaţi pe butonul **Start**.

Cuptorul



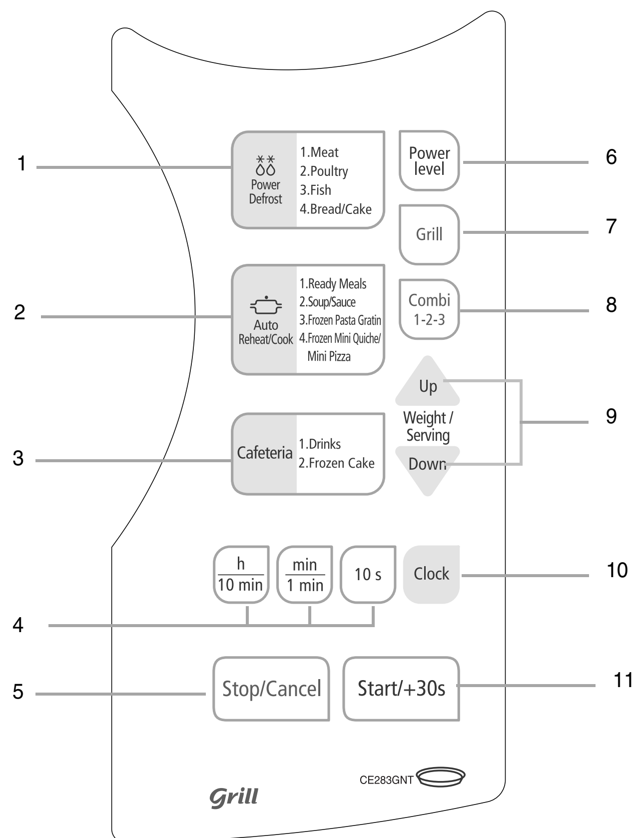
Panoul de control

Model : CE283GN



1. FUNCȚIA DECONGELARE AUTOMATĂ
2. SELECȚIE REÎNCĂLZIRE/ PREPARARE AUTOMATĂ
3. SELECȚIE FUNCȚIE EXPRES
4. SETARE TIMP
5. BUTONUL STOP/ANULARE (Stop/Cancel)
6. SELECȚIE MOD MICROUNDE/ NIVEL DE PUTERE
7. SELECȚIE MOD GRIL
8. SELECȚIE MOD COMBI
9. BUTON SUS/JOS (Greutate, Dimensiune porție)
10. SETARE CEAS
11. BUTON START

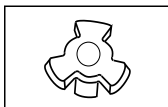
Model : CE283GNT



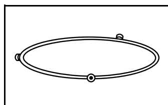
1. AUTO POWER DEFROST FEATURE
2. SELECȚIE REÎNCĂLZIRE/ PREPARARE AUTOMATĂ
3. SELECȚIE FUNCȚIE EXPRES
4. SETARE TIMP
5. BUTONUL STOP/ANULARE (Stop/Cancel)
6. SELECȚIE MOD MICROUNDE/ NIVEL DE PUTERE
7. SELECȚIE MOD GRIL
8. SELECȚIE MOD COMBI
9. BUTON SUS/JOS (Greutate, Dimensiune porție)
10. SETARE CEAS
11. BUTON START

Accesorii

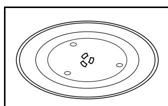
În funcţie de modelul achiziţionat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.



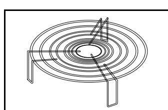
1. **Cuplajul** este montat deja pe arborele motorului, la baza cuptorului.
   Scop: Cuplajul roteşte platoul rotativ.



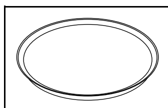
2. **Inelul rotativ** trebuie fixat în centrul cuptorului.
   Scop: Inelul rotativ susţine platoul rotativ.



3. **Platoul rotativ** trebuie aşezat pe inelul rotativ, cu centrul bine fixat în cuplaj.
   Scop: Platoul rotativ reprezintă principala suprafaţă de preparare şi poate fi îndepărtat uşor pentru curăţare.



4. **Suportul metalic** se aşează deasupra platoului rotativ.
   Scop: Suportul metalic poate fi utilizat pentru gril şi preparare combinată.



5. **Platoul de rumenire (numai CE283GNT)**, vezi pagina 13.
   Scop: Platoul de rumenire se utilizează pentru a rumeni mai bine alimentele preparate în modurile de preparare combinată la microunde sau gril. Face ca produsele de patiserie şi pizza să devină crocante.

 **NU** utilizaţi cuptorul cu microunde fără inelul rotativ şi platoul rotativ.

Utilizarea acestei broşuri cu instrucţiuni

Aţi achiziţionat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instrucţiuni conţine numeroase informaţii utile pentru prepararea alimentelor cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- ***Măsuri de siguranţă***
- ***Accesorii şi materiale de gătit adecvate***
- ***Sfaturi utile pentru preparare***

Pe coperta interioară veţi găsi un ghid de căutare rapidă care vă explică cele patru operaţii de bază pentru preparare:

- ***Prepararea alimentelor***
- ***Decongelarea automată a alimentelor***
- ***Prepararea alimentelor utilizând grilul***
- ***Creşterea duratei de preparare***

La începutul broşurii veţi găsi ilustraţii ale cuptorului şi, mai important, ale panoului de control, pentru a putea găsi butoanele mai uşor.

Procedurile pas cu pas utilizează trei simboluri diferite.

		
Important	**Notă**	**Atenţie**

MĂSURI DE PRECAUŢIE PENTRU EVITAREA EXPUNERII LA MICROUNDE ÎN EXCES

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranţă poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

(a) În nici un caz nu trebuie să încercaţi să puneţi în funcţiune cuptorul cu uşa deschisă, să modificaţi dispozitivele de blocare de siguranţă (zăvoarele uşii) sau să introduceţi obiecte în orificiile de blocare de siguranţă.

(b) Nu aşezaţi obiecte între uşa cuptorului şi partea frontală a acestuia şi nu lăsaţi să se acumuleze resturi de alimente sau agenţi de curăţare pe suprafeţele de etanşare. Asiguraţi-vă că uşa şi suprafeţele de etanşare ale uşii sunt curate şi, înainte de prima utilizare, ştergeţi-le cu o cârpă umedă şi apoi cu o cârpă moale şi uscată.

(c) Nu puneţi în funcţiune cuptorul dacă este defect până când nu este reparat de un tehnician de service calificat, instruit de producător. Este extrem de important ca uşa cuptorului să se închidă corespunzător şi următoarele componente să nu prezinte defecţiuni:
(1) Uşa (îndoită)
(2) Articulaţiile uşii (defecte sau desprinse)
(3) Elementele şi suprafeţele de etanşare ale uşii

(d) Cuptorul nu trebuie să fie reglat sau reparat decât de tehnicieni de service calificaţi, instruiţi de producător.

INSTRUCŢIUNI DE SIGURANŢĂ IMPORTANTE
CITIŢI-LE CU ATENŢIE ŞI PĂSTRAŢI-LE PENTRU REFERINŢĂ ULTERIOARĂ.

Înainte de a prepara alimente sau lichide în cuptorul cu microunde, verificaţi dacă sunt respectate următoarele măsuri de siguranţă.

- Folosiţi numai instrumente adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde;
  NU utilizaţi recipiente din metal, farfurii cu încrustaţii din aur sau argint, beţe pentru frigărui, furculiţe etc.
  Îndepărtaţi legăturile metalice de la ambalajele din hârtie sau plastic.

Motiv: Se pot produce arcuri electrice sau scântei care pot defecta cuptorul.

- Când încălziţi alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheaţi cu atenţie cuptorul deoarece există posibilitatea de aprindere;
  Nu folosiţi cuptorul cu microunde pentru a usca ziare sau haine
- Dacă observaţi fum, opriţi sau deconectaţi aparatul şi lăsaţi uşa închisă pentru a stinge eventualele flăcări;
- Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupţie, de aceea trebuie să fiţi atenţi când manevraţi recipientul; pentru a preveni această situaţie lăsaţi
  ÎNTOTDEAUNA să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze.
  Amestecaţi lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, şi amestecaţi ÎNTOTDEAUNA după încălzire.
  În caz de ardere, aplicaţi următoarele instrucţiuni de PRIM AJUTOR:
  * Scufundaţi zona arsă în apă rece minim 10 minute.
  * Acoperiţi zona cu o compresă curată şi uscată.
  * Nu aplicaţi creme, uleiuri sau loţiuni.
- Nu umpleţi **NICIODATĂ** recipientul până la refuz şi alegeţi un recipient cu deschidere mai largă decât baza pentru a evita fierberea lichidului. Sticlele cu gâtul îngust pot exploda în caz de supraîncălzire.
  Nu încălziţi **NICIODATĂ** biberonul bebeluşului cu tetina ataşată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire.
- Conţinutul biberoanelor şi al borcănaşelor de hrană pentru bebeluşi trebuie amestecat şi trebuie verificată temperatura acestuia înainte de consum, pentru a evita arderea;
- Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda, chiar şi după încheierea ciclului de încălzire la microunde;
  De asemenea, nu trebuie să încălziţi sticle, borcane şi recipiente vidate sau sigilate sub presiune, şi nici nuci cu tot cu coajă, roşii etc.
- Cuptorul trebuie curăţat regulat şi trebuie îndepărtate depunerile de alimente;
- Necurăţarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeţei, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcţionare a aparatului şi să determine apariţia unor situaţii de risc;
- **NU** acoperiţi orificiile de ventilaţie cu materiale textile sau hârtie. Acestea pot lua foc în timpul evacuării aerului fierbinte din cuptor.
  Cuptorul se poate supraîncălzi şi se poate opri automat. Acesta rămâne nefuncţional până când se răceşte suficient.
- Folosiţi **ÎNTOTDEAUNA** mănuşi speciale pentru cuptor atunci când scoateţi un recipient din cuptor, pentru a evita arderea accidentală.
- **NU** atingeţi elementele de încălzire sau interiorul cuptorului până când acesta nu s-a răcit suficient.
- Nu scufundaţi cablul de alimentare sau ştecărul în apă şi păstraţi cablul de alimentare departe de sursele de căldură.
  Nu puneţi în funcţiune aparatul dacă ştecărul sau cablul de alimentare este deteriorat.
- Staţi la distanţă de un braţ de cuptor atunci când deschideţi uşa.

Motiv: Aerul sau aburul fierbinte eliberat poate cauza arsuri.

- Puteţi auzi un păcănit în timpul funcţionării (în special când folosiţi funcţia de decongelare).

Motiv: Sunetul este normal atunci când se schimbă puterea de ieşire.

- **NU** puneţi în funcţiune cuptorul cu microunde dacă este gol. Alimentarea cu curent va fi oprită automat, din motive de siguranţă. Puteţi utiliza cuptorul normal după un interval de 30 de minute.
  Este recomandat să lăsaţi în permanenţă un pahar cu apă în cuptor. Apa va absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.

IMPORTANT

- Copiii mici nu trebuie lăsaţi **NICIODATĂ** să folosească sau să se joace cu cuptorul cu microunde. Şi nici nu trebuie lăsaţi nesupravegheaţi în preajma cuptorului cu microunde, când acesta este în funcţiune. Articolele de interes pentru copii nu trebuie depozitate sau ascunse deasupra cuptorului.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoanele (inclusiv copiii) cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau fără experienţă şi cunoştinţe, decât dacă sunt supravegheate sau instruite corespunzător în utilizarea aparatului de către persoana responsabilă pentru siguranţa lor.
- Copiii trebuie supravegheaţi pentru a nu se juca cu aparatul.
- În timpul utilizării, aparatul se înfierbântă. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- **NU** folosiţi agenţi de curăţare abrazivi sau raclete metalice ascuţite pentru a curăţa uşa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafaţa, cauzând spargerea sticlei. (dacă există)

Măsuri de siguranță (continuare)

AVERTIZARE:
Dacă ușa sau elementele de etanșare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcțiune până când nu este reparat de o persoană competentă.

AVERTIZARE:
Executarea de operații de service și reparații care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecția împotriva expunerii la microunde, de către o persoană care nu are competența necesară, este periculoasă.

AVERTIZARE:
Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate deoarece există riscul de explozie.

AVERTIZARE:
Permiteți copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucțiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranță și au înțeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.

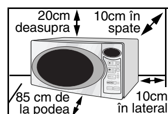
AVERTIZARE:
Când aparatul este folosit în modul combinat, din cauza temperaturilor generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult.

AVERTIZARE:
Părțile accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

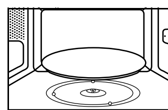
- Cuptorul cu microunde nu trebuie așezat într-un dulap
- Din motive de securitate, nu curățați aparatul cu jet de abur sau cu un aparat de curățare sub presiune.

Instalarea cuptorului cu microunde

Așezați cuptorul pe o suprafață plană, la 85 cm de la podea. Suprafața trebuie să fie suficient de rezistentă pentru a susține greutatea cuptorului.



1. Când instalați cuptorul, asigurați-vă că acesta este ventilat corespunzător, lăsând un spațiu de 10 cm (4 inch) în spate și părțile laterale și un spațiu de 20 cm (8 inch) deasupra.



2. Îndepărtați toate ambalajele din interiorul cuptorului. Instalați inelul rotativ și platoul rotativ. Verificați dacă platoul rotativ se rotește liber.

3. Cuptorul cu microunde a fost poziționat astfel încât priza să fie accesibilă.

 În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, disponibil de la producător sau agentul de service.
Pentru siguranța dvs., conectați cablul numai la o priză de 230 V, 50 Hz, CA cu 3 pini, cu împământare. În cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special.

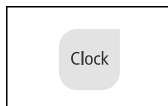
 Nu instalați cuptorul cu microunde într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, respectiv în apropierea unui cuptor tradițional sau a unui calorifer. Specificațiile privind alimentare cu curent a cuptorului trebuie respectate, iar cablurile prelungitoare folosite să trebuie să aibă același standard cu cel al cablului de alimentare furnizat împreună cu cuptorul. Ștergeți interiorul și suprafața de etanșare a ușii cu o cârpă umedă înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată.

Setarea orei

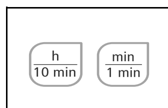
Cuptorul dvs. cu microunde are un ceas încorporat. Ora poate fi afişată în formatul de 24 sau 12 ore. Trebuie să setaţi ceasul:

- ***La prima instalare a cuptorului cu microunde***
- ***După o pană de curent***

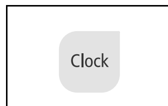
 Nu uitaţi să resetaţi ceasul la trecerea de la ora de vară la cea de iarnă şi invers.



1. | **Pentru a afişa ora în formatul ...** | **Apăsaţi butonul Ceas (Clock) ...** |
   |---|---|
   | formatul de 24 ore | O dată |
   | formatul de 12 ore | De două ori |



2. Setaţi ora apăsând butonul **h** şi minutele apăsând butonul **min.**



3. Când se afişează ora corectă, apăsaţi din nou butonul **Ceas (Clock)** pentru a porni ceasul.
   Rezultat: Ora este afişată atunci când nu folosiţi cuptorul cu microunde.

Ce să faceţi dacă aveţi nelămuriri sau probleme

Dacă vă confruntaţi cu una din problemele menţionate mai jos, încercaţi soluţiile indicate.

◆ Este normal.
- Se formează condens în interiorul cuptorului
- Se formează curenţi de aer în jurul uşii şi al carcasei exterioare
- Se reflectă lumina în jurul uşii şi al carcasei exterioare
- Se degajă aburi în jurul uşii sau al orificiilor de ventilaţie.

◆ Cuptorul nu porneşte când apăsaţi butonul **Start**.
- Uşa este închisă etanş?

◆ Alimentele nu sunt gătite deloc
- Aţi setat corect cronometrul şi/sau aţi apăsat butonul **Start**?
- Uşa este închisă?
- Aţi supraîncărcat circuitul electric determinând arderea unei siguranţe sau declanşarea unui întrerupător?

◆ Alimentele sunt gătite excesiv sau prea puţin
- Aţi setat durata de preparare corespunzătoare pentru tipul de alimente?
- Aţi selectat un nivel de putere corespunzător?

◆ În cuptor se produs scântei sau trosnituri (se formează arcuri electrice)
- Aţi folosit un recipient cu încrustaţii metalice?
- Aţi lăsat o furculiţă sau un instrument din metal în interiorul cuptorului?
- Folia de aluminiu este prea aproape de pereţii interiori?

◆ Cuptorul cauzează interferenţe cu radioul sau televizorul
- În timpul funcţionării cuptorului, se pot observa interferenţe minore cu radioul sau televizorul. Este normal. Pentru a rezolva această problemă, instalaţi cuptorul departe de televizor, radio şi antene.
- Dacă microprocesorul cuptorului detectează interferenţe, este posibil ca afişajul să se reseteze. Pentru a rezolva această problemă, deconectaţi şi reconectaţi cablul de alimentare de la priză. Resetaţi ora.

Dacă indicaţiile de mai sus nu vă ajută să rezolvaţi problema, contactaţi dealerul local sau serviciul SAMSUNG post-vânzare.

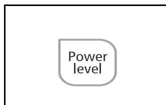
RO

Prepararea/Reîncălzirea

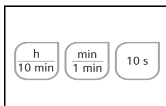
Următorul procedeu explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor.

Verificaţi ÎNTOTDEAUNA setările pentru preparare înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat.

Mai întâi, aşezaţi alimentele în centrul platoului rotativ. Apoi închideţi uşa



1. Apăsaţi butonul **Nivel de putere**.
   Rezultat: Se afişează indicaţia 850 W (puterea maximă de preparare):
   Selectaţi nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul **Nivel de putere** până când se afişează puterea adecvată. Consultaţi tabelul pentru nivelurile de putere.



2. Setaţi durata de preparare apăsând pe butoanele **10 min**, **1 min** şi **10 s**.



3. Apăsaţi pe butonul **Start**.
   Rezultat: Lumina din cuptor se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească.
   1) Prepararea începe, iar la încheiere cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
   2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
   3) Se afişează din nou ora curentă.

 Nu porniţi **niciodată** cuptorul cu microunde atunci când este gol.

 Dacă doriţi să încălziţi un vas cu alimente într-un interval scurt, la putere maximă (850 W), apăsaţi butonul **+30s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pentru preparare. Cuptorul porneşte imediat.

Nivelurile de putere

Puteţi alege oricare dintre nivelurile de putere menţionate mai jos.

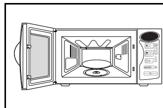
Nivel de putere	Putere	
	MWO	GRIL
RIDICAT	850 W	
MEDIU RIDICAT	600 W	
MEDIU	450 W	
MEDIU SCĂZUT	300 W	
DECONGELARE	180 W	
SCĂZUTĂ/PĂSTRARE ÎNCĂLZIT	100 W	
GRIL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

 Dacă selectaţi un nivel de putere mai ridicat, durata de preparare trebuie redusă.

 Dacă selectaţi un nivel de putere mai scăzut, durata de preparare trebuie crescută.

Oprirea preparării

Puteţi opri prepararea în orice moment pentru a verifica alimentele.



1. Pentru oprire temporară:
   Deschideţi uşa.
   Rezultat: Prepararea se opreşte. Pentru a relua prepararea, închideţi uşa şi apăsaţi din nou butonul **Start**.



2. Pentru oprire definitivă:
   Apăsaţi butonul **Stop/Anulare (Stop/Cancel)**
   Rezultat: Procesul de preparare se opreşte. Dacă doriţi să anulaţi setările de preparare, apăsaţi din nou butonul **Stop/Anulare (Stop/Cancel)**.

 De asemenea, puteţi să anulaţi setările înainte de începerea preparării, apăsând butonul **Stop/Anulare (Stop/Cancel)**.

Ajustarea duratei de preparare

Puteţi creşte durata de preparare apăsând butonul +30s o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriţi să-l adăugaţi.



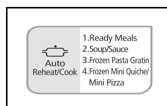
Apăsaţi butonul **+30s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriţi să-l adăugaţi.

Utilizarea funcţiei de reîncălzire/preparare automată

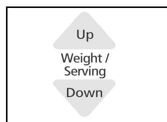
Funcţia de Reîncălzire/Preparare automată are patru durate de preparare pre-programate. Nu este necesar să setaţi duratele de preparare şi nivelul de putere.

Puteţi ajusta numărul de porţii apăsând butonul Sus/Jos.

Mai întâi, aşezaţi alimentele în centrul platoului rotativ şi închideţi uşa.



1. Selectaţi tipul de alimente pe care le preparaţi apăsând butonul **Reîncălzire/Preparare automată ( )** o dată sau de mai multe ori.



2. Selectaţi dimensiunea porţiei prin apăsarea butonului **Sus/Jos**.
   (Consultaţi tabelul alăturat.)



3. Apăsaþi butonul **Start**.
   Rezultat: Începe prepararea. La încheiere:
   1) Cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
   2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
   3) Se afişează din nou ora curentă.

 Utilizaţi numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Setările pentru reîncălzire automată

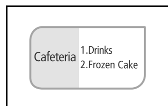
RO

Următorul tabel prezintă diferite programe de reîncălzire automată, cantităţi, durate de aşteptare şi recomandări corespunzătoare.

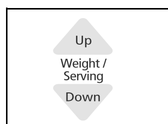
Cod/Mâncare	Porţie	Durată de aşteptare	Recomandări
1. Alimente gătite (Rece)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Aşezaţi alimentele pe un platou din ceramică şi acoperiţi platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 3 componente (de ex. carne cu sos, legume şi garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste).
2. Supă/Sos (Rece)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Turnaţi supa/sosul într-o farfurie adâncă sau într-un bol din ceramică. Acoperiţi pe durata de încălzire şi aşteptare. Amestecaţi înainte şi după durata de aşteptare.
3. Paste congelate gratinate	200 g 400 g	3 min.	Turnaţi supa/sosul într-o farfurie adâncă sau într-un bol din ceramică. Acoperiţi pe durata de încălzire şi aşteptare. Amestecaţi înainte şi după durata de aşteptare.
4. Ştrudel Mini-gustări/ Felii de pizza	150 g (4-6 buc.) 250 g (7-9 buc.)	-	Aşezaţi uniform mini-gustările sau feliile de pizza congelate pe suport.

Utilizarea funcţiei Expres (Cafeteria)

Cu funcţia expres, durata de preparare este setată automat.
Puteţi ajusta numărul de porţii apăsând butonul Sus/Jos.
Mai întâi, aşezaţi alimentele în centrul platoului rotativ şi închideţi uşa.



1. Selectaţi tipul de alimente pe care le preparaţi apăsând butonul **Expres** o dată sau de mai multe ori.



2. Selectaţi dimensiunea porţiei prin apăsarea butonului **Sus/ Jos**.
   (Consultaţi tabelul alăturat.)



3. Apăsaþi butonul **Start**.
   Rezultat: Începe prepararea. La încheiere:
   1) Cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
   2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
   3) Se afişează din nou ora curentă.

 Utilizaţi numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Setările pentru funcţia expres

Următorul tabel prezintă programele automate pentru reîncălzirea băuturilor şi decongelarea tartelor congelate.
Tabelul conţine cantităţi, durate de aşteptare şi recomandări corespunzătoare.
Programul nr. 1 funcţionează numai cu microunde. Programul nr. 2 funcţionează în mod combinat microunde-gril.

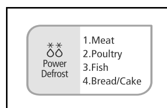
Cod/Mâncare	Dimensiune servire	Durată de aşteptare	Recomandări
1. Băuturi Cafea, lapte, ceai, apă (la temperatura camerei)	150 ml (1 ceaşcă) 250 ml (1 cană)	1-2 min.	Turnaţi lichidul într-o ceaşcă de ceramică (150 ml) sau într-o cană (250 ml) şi aşezaţi-o în centrul platoului rotativ. Reîncălziţi-l fără capac. Amestecaţi cu grijă înainte şi după timpul de aşteptare. Aveţi grijă când scoateţi ceştile din cuptor (consultaţi instrucţiunile de siguranţă pentru lichide).
2. Tarte îngheţate	100 g (1 buc.) 200 g (2 buc.) 300 g (2-3 buc.) 400 g (3-4 buc.) 500 g (4 buc.)	5-15 min.	Aşezaţi feliile de tartă congelate (-18 °C) direct pe suportul metalic. Puneţi feliile mai mari şi brioşele pe platoul rotativ. Puneţi o felie în centru, două felii diametral opuse şi alte 3-4 felii în cerc. Cu ajutorul cuptorului, prăjitura va fi încălzită şi va deveni crocantă. Acest program este adecvat pentru feliile de tartă, cum ar fi tartă cu măr cu firimituri, ştrudel, tartă cu seminţe şi brioşe. Nu este adecvat pentru o tartă întreagă, tartă cu cremă şi tartă cu glazură de ciocolată.

Utilizarea funcţiei de decongelare automată

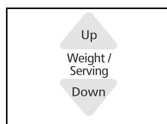
Funcţia de decongelare automată vă permite să decongelaţi carne, pui, peşte. Durata de decongelare şi nivelul de putere se setează automat. Trebuie doar să selectaţi programul şi cantitatea.

Utilizaţi numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Mai întâi, aşezaţi alimentele congelate în centrul platoului rotativ şi închideţi uşa.



1. Selectaţi tipul de alimente pe care le preparaţi apăsând butonul **Decongelare de putere**( ) o dată sau de mai multe ori.
   (Pentru detalii suplimentare, consultaţi tabelul de pe pagina următoare.)



2. Selectaţi greutatea alimentelor prin apăsarea butonului **Sus/Jos.**
   Puteţi seta o greutate de maxim 1500 g



3. Apăsaþi butonul **Start**.
   Rezultat:
   - Începe decongelarea.
   - Cuptorul emite un semnal bip la jumătatea programului de decongelare pentru a vă aminti să întoarceţi alimentele pe partea cealaltă.
   - Apăsaţi din nou butonul **Start** pentru a încheia decongelarea.

Puteţi decongela alimente şi manual. Pentru aceasta, selectaţi funcţia de preparare/reîncălzire la microunde cu nivelul de putere 180 W. Pentru detalii suplimentare, consultaţi secţiunea “Prepararea/Reîncălzirea” de la pagina 8.

Setările pentru decongelare automată

Următorul tabel prezintă diferite programe de decongelare automată, cantităţi, durate de aşteptare şi recomandări corespunzătoare. Îndepărtaţi toate ambalajele înainte de decongelare. Aşezaţi carnea, puiul sau peştele pe un platou ceramic.

Cod/Mâncare	Porţie	Durată de aşteptare	Recomandări
1. Carne	200-1500 g	20-60 min.	Protejaţi marginile cu folie de aluminiu. Întoarceţi carnea pe partea cealaltă după semnalul bip. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete şi gulaş.
2. Pui	200-1500 g	20-60 min.	Protejaţi capetele picioarelor şi aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceţi puiul pe partea cealaltă după semnalul bip. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi şi a bucăţilor de carne de pui.
3. Peşte	200-1500 g	20-50 min.	Protejaţi coada peştelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceţi peştele pe partea cealaltă după semnalul bip. Programul este adecvat pentru decongelarea peştilor întregi şi a fileului de peşte.
4. Pâine/Tarte	125-625 g	5-20 min.	Aşezaţi pâinea pe o bucată de hârtie de bucătărie şi întoarceţi-o pe partea cealaltă la semnalul bip al cuptorului. Aşezaţi tarta pe un platou ceramic şi, dacă este posibil, întoarceţi-o pe partea cealaltă la semnalul bip al cuptorului. (Cuptorul continuă să funcţioneze, dar se opreşte când deschideţi uşa.) Programul este adecvat pentru toate tipurile de pâine, feliată sau întreagă, precum şi pentru chifle şi baghete. Aranjaţi chiflele în cerc. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de tarte cu drojdie, biscuiţi, plăcinte cu brânză şi produse de patiserie. Nu este adecvat pentru tartele cu crustă, tartele cu fructe şi cremă, precum şi pentru cele cu glazură de ciocolată.

Selectaţi funcţia de decongelare manuală cu nivelul de putere de 180 W, dacă doriţi să decongelaţi alimente manual. Pentru detalii suplimentare despre decongelarea manuală şi durata de decongelare, vezi pagina 20.

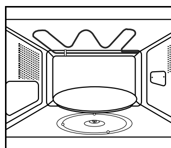
RO

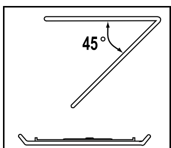
Alegerea poziției elementului de încălzire

Elementul de încălzire este utilizat pentru gril. Este indicată o singură poziție. Trebuie să precizăm clienților când se aşează elementul în poziție verticală.

- ***Poziție orizontală pentru gril sau preparare combinată microunde + gril***

☛ Schimbați poziția elementului de încălzire numai când acesta este rece și nu forțați atunci când îl așezați în poziție verticală.

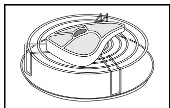




Pentru a așeza elementul de încălzire în...	**Atunci…**
Poziție orizontală (gril sau combinat microunde + gril)	◆ Trageți elementul de încălzire spre dvs. ◆ Împingeți-l în sus până când este paralel cu plafonul cuptorului
Când curățați partea superioară a cavității, se recomandă să coborâți încălzitorul cu 45° și să curățați.	

Alegerea accesoriilor

Folosiți recipiente sigure pentru microunde, nu folosiți recipiente și vase din plastic sau hârtie, prosoape etc.

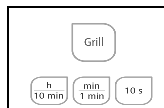


Dacă doriți să selectați modul de preparare combinat (gril și microunde), folosiți numai farfurii recomandate pentru microunde și cuptoare. Recipientele și instrumentele din metal pot deteriora cuptorul.

✉ Pentru detalii suplimentare cu privire la recipientele și instrumentele adecvate, consultați Ghidul pentru materiale de gătit de la pagina 16.

Utilizarea grilului

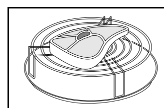
Grilul vă permite să încălziți și să rumeniți alimente rapid, fără a folosi microundele. În acest scop, împreună cu cuptorul cu microunde vă este furnizat un suport pentru gril.



1. Preîncălziți grilul la temperatura necesară, apăsând butonul **Grill** și setând temperatura de preîncălzire apăsând pe butoanele **10 min**, **1 min** și **10 s**.



2. Apăsați pe butonul **Start**.

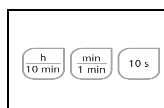


3. Deschideți ușa și așezați alimentele pe suport. Închideți ușa.

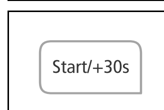


4. Apăsați butonul **Gril**.
   Rezultat: Se afișează următoarele indicații:





5. Setați durata de preparare cu grilul apăsând pe butoanele **10 min**, **1 min** și **10 s**.
   Durata maximă pentru gril este de 60 minute.



6. Apăsați pe butonul **Start**.
   Rezultat: Începe prepararea la gril. La încheiere:
   1) Cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
   2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
   3) Se afișează din nou ora curentă.

 Nu vă îngrijorați dacă încălzitorul se oprește și pornește din nou în timpul utilizării grilului.
Sistemul este conceput astfel încât să împiedice supraîncălzirea cuptorului.

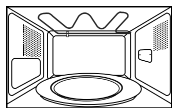
 Folosiți întotdeauna mănuși speciale când atingeți vasele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.
Asigurați-vă că elementul de încălzire este în poziție orizontală.

Utilizarea platoului de rumenire (CE283GNT)

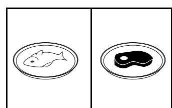
Cuptorul cu microunde Samsung are ca accesoriu suplimentar un platou de rumenire.

Platoul de rumenire vă permite să rumeniţi alimentele nu numai la suprafaţă, cu ajutorul grilului, ci şi în partea de jos datorită temperaturii ridicate a platoului. Tabelul de la pagina următoare vă indică o serie de articole pe care le puteţi prepara utilizând platoul de rumenire.

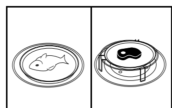
Platoul de rumenire poate fi utilizate şi pentru şuncă, ouă, cârnăciori etc.



1. Aşezaţi platoul de rumenire direct pe platoul rotativ şi încălziţi-l în prealabil utilizând setarea cea mai mare Combinaţie microunde-gril [600W + Gril (♨)] respectând duratele şi instrucţiunile din tabel.
   ☛ Utilizaţi întotdeauna mănuşi speciale pentru cuptor pentru a scoate platoul de rumenire, deoarece acesta de înfierbântă foarte tare.
2. Dacă gătiţi alimente precum şuncă şi ouă, ungeţi platoul cu ulei pentru a rumeni bine alimentele.
   ✻ Reţineţi că platoul de rumenire are un strat de teflon care nu este rezistent la zgârieturi. Nu folosiţi obiecte ascuţite, cum ar fi un cuţit, pentru a tăia alimente pe platoul de rumenire.
   ✻ Pentru a evita formarea de zgârieturi pe suprafaţa platoului de rumenire, folosiţi accesorii din plastic sau mutaţi alimentele de pe platou pentru a le tăia



3. Aşezaţi alimentele pe platoul de rumenire.
   ☛ Nu aşezaţi pe platoul de rumenire obiecte care nu sunt rezistente la căldură, de exemplu boluri din plastic.
   ☛ Nu aşezaţi niciodată platoul de rumenire în cuptor fără platoul rotativ.



4. Aşezaţi platoul de rumenire în cuptorul cu microunde, pe suportul metalic (sau platoul rotativ).
5. Selectaţi durata şi puterea de preparare corespunzătoare. Consultaţi tabelul de pe pagina următoare.



Curăţarea platoului de rumenire

Curăţaţi platoul de rumenire cu apă caldă şi detergent şi clătiţi cu apă curată.



Nu utilizaţi perii sau bureţi duri deoarece stratul superior al platoului se poate deteriora.



Reţineţi

Platoul de rumenire nu poate fi spălat în maşina de spălat vase.

Setarea platoului de rumenire (CE283GNT)

Vă recomandăm să încălziţi în prealabil platoul de rumenire direct pe platoul rotativ.

Pre-încălziţi platoul de rumenire utilizând funcţia 600 W + Gril (♨) şi respectând duratele şi instrucţiunile indicate în tabel.

Aliment	Porţie	Durată de pre-încălzire	Putere	Durată de preparare	Recomandări
Şuncă	4 felii (80 g)	3 min.	600 W + Gril	3½-4 min.	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Aliniaţi feliile pe platoul de rumenire. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic.
Roşii la gril	200 g (2 buc.)	3 min.	450 W + Gril	4½-5 min.	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Tăiaţi roşiile în jumătate. Se pune brânză deasupra. Aranjaţi un cerc pe platoul de rumenire. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic.
Burger (congelat)	2 bucăţi (125 g)	3 min.	600 W + Gril	7-7½ min.	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Aranjaţi burgerii congelaţi într-un cerc pe platoul de rumenire. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic. Întoarceţi-i pe partea cealaltă după 4-5 min.
Baghete (congelate)	200-250 g (2 buc.)	4 min.	450 W + Gril	8-9 min.	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Aşezaţi câte o baghetă de o parte şi de cealaltă a centrului platoului de rumenire. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic.
Pizza (congelată)	300-350 g	4 min.	600 W + Gril	9-10 min.	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Aşezaţi pizza congelată pe platoul de rumenire. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic.

Setarea platoului de rumenire (CE283GNT) (continuare)

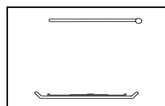
Cartofi copți	250 g 500 g	3 min.	600 W + Gril	5-6 min. 8-9 min.	Pre-încălziți platoul de rumenire. Tăiați cartofii în jumătate. Așezați-i pe platoul de rumenire cu partea tăiată în jos. Aranjați-i în cerc. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Degețele din pește (congelate)	150 g (5 buc.) 300 g (10 buc.)	4 min.	600 W + Gril	7-8 min. 9-10 min.	Pre-încălziți platoul de rumenire. Ungeți platoul cu 1 lingură de ulei. Așezați degețele de pește în cerc pe platou. Întoarceți-le pe partea cealaltă după 4 min. (5 buc.) sau 6 min. (10 buc.).
Bulete din pui (congelate)	125 g 250 g	4 min.	600 W + Gril	5-5½ min. 7½-8 min.	Pre-încălziți platoul de rumenire. Ungeți platoul cu 1 lingură de ulei. Așezați buletele din pui pe platou. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic. Întoarceți-le pe partea cealaltă după 3 min. (125 g) sau 5 min. (250 g).
Pizza (rece)	300-350 g	4 min.	450 W + Gril	6½-7½ min.	Pre-încălziți platoul de rumenire. Așezați pizza rece pe platou. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.

Prepararea combinată la microunde și gril

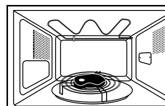
Puteți combina prepararea la microunde cu grilul, pentru a găti rapid și a rumeni alimentele în același timp.

☛ Utilizați ÎNTOTDEAUNA recipiente recomandate atât pentru microunde, cât și pentru cuptor. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale deoarece permit penetrarea uniformă a microundelor în alimente.

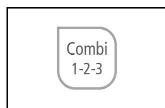
☛ Folosiți ÎNTOTDEAUNA mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.



1. Asigurați-vă că elementul de încălzire este în poziție orizontală. Pentru detalii suplimentare, vezi pagina 12.



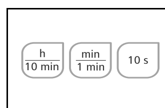
2. Deschideți ușa cuptorului.
Așezați alimentele pe suport și suportul pe platoul rotativ.
Închideți ușa.



3. Apăsați butonul **Combi**.
Rezultat: Se vor afișa următoarele indicații:
(mod microunde și gril)
600 W (putere de ieșire)

✉ Selectați nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul **Combi** până când se afișează puterea adecvată.

☛ Nu puteți seta temperatura grilului.



4. Setați durata de preparare apăsând pe butonul corespunzător: **10 min**, **1 min** sau **10 s**.
Durata maximă de preparare este de 60 minute.



5. Apăsați pe butonul **Start**.
Rezultat: Începe prepararea combinată. La încheiere:
1) Cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

✉ Puterea maximă a cuptorului pentru modul de preparare combinat microunde-gril este de 600 W.

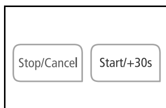
Dezactivarea semnalului de avertizare

Puteți dezactiva semnalul de avertizare oricând doriți.



1. Apăsați butoanele **Stop/Anulare (Stop/Cancel)** și **Start** în același timp.
   <u>Rezultat:</u>
   - Se afișează următoarea indicație.

     OFF
   - Cuptorul nu mai emite nici un semnal la fiecare apăsare a unui buton.

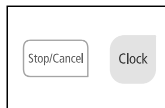


2. Pentru a reactiva semnalul de avertizare, apăsați din nou butoanele **Stop/Anulare (Stop/Cancel)** și **Start** în același timp.
   <u>Rezultat:</u>
   - Se afișează următoarea indicație.

     On
   - Cuptorul funcționează din nou cu semnalul de avertizare activat.

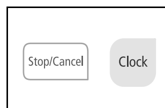
Blocarea de siguranță a cuptorului cu microunde

Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un program special pentru siguranța copiilor, care permite "blocarea" acestuia astfel încât copii sau persoanele neavizate să nu îl poată pune în funcțiune accidental. Cuptorul poate fi blocat oricând.



1. Apăsați butoanele **Stop/Anulare (Stop/Cancel)** și **Clock (Ceas)** în același timp.
   <u>Rezultat:</u>
   - Cuptorul este blocat (nu poate fi selectată nici o funcție).
   - Pe afișaj apare indicația "L".

     L



2. Pentru a debloca cuptorul, apăsați butoanele **Stop/ Anulare (Stop/Cancel)** și **Clock (Ceas)** în același timp.
   <u>Rezultat:</u> Cuptorul poate fi utilizat normal.

Ghidul pentru materiale de gătit

Pentru a găti alimente la cuptorul cu microunde, microundele trebuie să penetreze alimentele fără a fi reflectate sau absorbite de vasul folosit.

Trebuie să alegeţi cu atenţie materialele pentru gătit. Dacă materialul este marcat ca sigur pentru microunde, atunci nu trebuie să vă faceţi griji.

Următorul tabel prezintă diferite tipuri de materiale pentru gătit şi indică dacă şi cum trebuie folosite într-un cuptor cu microunde.

Materiale de gătit	Sigure pentru microunde	Comentarii
Folie din aluminiu	✓✗	Se poate folosi în cantităţi mici pentru a proteja anumite zone împotriva preparării în exces. Dacă folia este prea aproape de peretele cuptorului sau se foloseşte prea multă folie, se pot forma arcuri electrice.
Platou de rumenire	✓	Nu trebuie pre-încălzit mai mult de opt minute.
Porţelan şi vase din lut	✓	Porţelanul, vasele din lut şi din os sunt de obicei adecvate pentru microunde, cu excepţia celor cu încrustaţii metalice.
Tăvi de unică folosinţă din poliester cartonat	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi.
Ambalaje tip fast-food		
• Recipiente din polistiren	✓	Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. Supraîncălzirea poate determina topirea polistirenului.
• Pungi de hârtie sau hârtie de ziar	✗	Pot lua foc.
• Hârtie reciclată sau ambalaje metalice	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Sticlă		
• Pentru cuptor şi masă	✓	Se pot folosi dacă nu au încrustaţii metalice.
• Sticlă fină	✓	Se pot utiliza pentru a încălzi alimente sau lichide. Sticla fină se poate sparge sau poate crăpa dacă este încălzită brusc.
• Borcane din sticlă	✓	Trebuie scos capacul. Adecvate numai pentru încălzire.
Metal		
• Vase	✗	Pot cauza formarea de arcuri şi aprinderea.
• Sisteme de legare a pungilor	✗	
Hârtie		
• Farfurii, căni, şerveţele şi hârtie de bucătărie	✓	Pentru prepararea rapidă şi încălzire. Inclusiv pentru absorbirea umidităţii în exces.
• Hârtie reciclată	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Plastic		
• Recipiente	✓	În special dacă sunt făcute din plastic termorezistent. Alte materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu folosiţi plastic cu melamină.
• Folie de plastic	✓	Se poate utiliza pentru reţinerea umidităţii. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveţi grijă când îndepărtaţi folia deoarece se vor degaja aburi fierbinţi.
• Pungi pentru congelator	✓✗	Numai dacă sunt rezistente la fierbere sau garantate pentru cuptor. Nu trebuie să fie ermetice. Găuriţi-le cu o furculiţă, dacă este necesar.
Hârtie cerată	✓	Se poate utiliza pentru reţinerea umidităţii şi prevenire împroşcării.

✓ : Recomandat
✓✗: A se utiliza cu atenţie
✗ : Nesigur

MICROUNDELE

Energia microundelor penetrează efectiv alimentele, fiind atrasă și absorbită de conținutul de apă, grăsime și zahăr din acestea.
Microundele determină mișcarea rapidă a moleculelor din alimente. Mișcarea rapidă a acestor molecule creează fricțiune, iar căldura rezultată are rolul de a găti alimentele.

PREPARAREA

Materialele de gătit pentru prepararea la microunde:
Pentru eficiență maximă, materialele de gătit trebuie să permită penetrarea rapidă a energiei microundelor. Microundele sunt reflectate de metale, cum ar fi oțelul, aluminiul și cuprul, dar pot penetra ceramica, sticla, porțelanul și materialele plastice, precum și hârtia și lemnul. În consecință, alimentele nu trebuie preparate niciodată în recipiente din metal.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde:
Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peștele și carnea proaspete sau congelate. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea gătite la cuptorul cu microunde. În general, prepararea la microunde este ideală pentru toate alimentele care în mod normal ar fi gătite pe plită. Se poate topi inclusiv unt sau ciocolată (vezi capitolul cu sfaturi, tehnici și sugestii).

Acoperirea în timpul preparării
Acoperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se transformă în abur și contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri: de ex. cu un capac din ceramică sau plastic, sau cu folie specială pentru microunde.

Duratele de așteptare
După terminarea preparării alimentelor, durata de așteptare este importantă pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

Ghid de preparare pentru legume congelate

Se folosește un bol de sticlă pirex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se gătesc acoperite pe durata minimă - vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit.
Se amestecă de două ori în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare.

Aliment	Porție	Putere	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Spanac	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Se adaugă 30 ml (2 lingură) de apă rece.
Mazăre	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Fasole verde	300 g	600 W	8-9	2-3	Se adaugă 30 ml (2 lingură) de apă rece.
Amestec legume (morcov/mazăre/ porumb)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Amestec legume (chinezesc)	300 g	600 W	8-9	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.

Ghid de preparare pentru orez și paste

Orez: Se folosește un bol mare din sticlă pirex, cu capac – orezul se dublează în volumul în timpul preparării. Se acoperă cu un capac.
După încheierea preparării, se amestecă înainte de perioada de așteptare și se sărează sau se adaugă mirodenii și unt.
Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

Paste: Se folosește un bol mare din sticlă pirex. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Se încălzește fără capac.
Se amestecă din când în când în timpul și după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare și se scurg bine după aceea.

Aliment	Porție	Putere	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Orez alb (semifiert)	250 g	850 W	16-17	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Orez brun (semifiert)	250 g	850 W	21-22	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Orez amestec (orez alb + orez brun)	250 g	850 W	17-18	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Porumb amestec (orez + cereale)	250 g	850 W	18-19	5	Se adaugă 400 ml de apă rece.
Paste	250 g	850 W	11-12	5	Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte.

RO

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Se folosește un bol de sticlă pirex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se adaugă 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, dacă nu este recomandată o altă cantitate – vezi tabelul. Se gătesc acoperite pe durata minimă - vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă și se așteaptă 3 minute.

Sugestie: Tăiați legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate în bucăți mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Toate legumele proaspete trebuie preparate utilizând puterea maximă a microundelor (850 W).

Aliment	Porție	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru.
Varză de Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Se adaugă 60-75 ml (5-6 linguri) de apă.
Morcovi	250 g	4½-5	3	Se taie morcovii în felii egale.
Conopidă	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se taie buchețelele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru.
Dovlecei	250 g	3½-4	3	Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă.
Vinete	250 g	3½-4	3	Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 1 lingură de suc de lămâie.
Praz	250 g	4½-5	3	Se taie prazul în felii subțiri.
Ciuperci	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se scurg înainte de a fi servite.
Ceapă	250 g	5½-6	3	Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă.
Ardei	250 g	4½-5	3	Se taie ardeii în felii mici.
Cartofi	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale.
Napi	250 g	5-5½	3	Se taie napii în cuburi mici.

REÎNCĂLZIREA

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-o fracțiune din timpul necesar pentru reîncălzirea pe plitele și aragazurile obișnuite.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel.
Duratele din tabel sunt calculate la o temperatura a camerei de aproximativ +18 ~ +20°C sau pentru alimente răcite la o temperatură de circa +5 ~ +7° C.

Aranjarea și acoperirea

Evitați să reîncălziți articole mari, cum ar fi o bucată mare de carne – acestea se supraîncălzesc și se usucă înainte ca mijlocul să fie pătruns. Reîncălzirea bucăților mici va da rezultate mult mai bune.

Nivelurile de putere și amestecarea

Unele alimente pot fi reîncălzite la un nivel de putere de 850 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la o putere de 600 W, 450 W sau chiar 300 W.
Pentru indicații, consultați tabelele. În general, este mai bine să reîncălziți alimentele la un nivel de putere mai mic, dacă alimentele sunt delicate, în cantități mici sau dacă se încălzesc foarte repede (de exemplu bucățile mici).
Pentru rezultate optime, amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii. Dacă este posibil, amestecați alimentele din nou înainte de a le servi.
Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și arderea, amestecați lichidele înainte, în timpul și după încălzire. Lăsați lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare. Vă recomandăm să puneți o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide. Evitați supraîncălzirea (și implicit alterarea) alimentelor.
Este preferabil să subestimați timpul de preparare și să îl prelungiți dacă este necesar.

Încălzirea și duratele de așteptare

Când reîncălziți un aliment pentru prima dată, este bine să notați durata - pentru referință viitoare.
Asigurați-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite degajă aburii fierbinți.
Așteptați câteva minute după reîncălzire - pentru a permite uniformizarea temperaturii alimentelor.
Durata de așteptare recomandată după reîncălzire este 2-4 minute, dacă nu se specifică altfel în tabel.
Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Consultați și capitolul despre măsurile de siguranță.

REÎNCĂLZIREA LICHIDELOR

Lăsați întotdeauna să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecați lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă și arderea, puneți o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi și amestecați-le înainte, în timpul și după încălzire.

RO

REÎNCĂLZIREA HRANEI PENTRU BEBELUŞI

HRANA PENTRU BEBELUȘI:

Vărsați hrana într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac de plastic. Amestecați bine după reîncălzire! Lăsați să se răcească 2-3 minute înainte de servire. Amestecați din nou și verificați temperatura. Temperatura de servire recomandată: între 30 și 40 °C.

LAPTE PENTRU BEBELUȘI:

Vărsați laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziți-l fără capac. Nu încălziți niciodată biberonul bebelușului cu tetina atașată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitați bine înainte de perioada de așteptare și agitați din nou înainte de servire! Verificați cu grijă temperatura laptelui și a hranei pentru bebeluș înainte de servire. Temperatura de servire recomandată: aproximativ 37 °C.

OBSERVAȚIE:

În special hrana pentru bebeluși trebuie verificată cu atenție înainte de servire, pentru a preveni arderea.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel.

Reîncălzirea laptelui și a hranei pentru bebeluși

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porție	Putere	Timp	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Hrană pentru bebeluși (legume + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Se varsă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Se așteaptă 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.
Budincă pentru bebeluși (cereale + lapte + fructe)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Se varsă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Se așteaptă 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.
Lapte pentru bebeluși	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. ~ 1 min.	2-3	Se amestecă sau se agită bine și se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se așează în centrul platoului rotativ. Se încălzește fără capac. Se agită bine și se așteaptă cel puțin 3 minute. Înainte de servire, se agită bine și se verifică temperatura cu atenție.

Reîncălzirea lichidelor și alimentelor

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porție	Putere	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Băuturi Cafea, lapte, ceai, apă (la temperatura camerei)	150 ml (1 ceașcă) 250 ml (1 cană)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Turnați lichidul într-o ceașcă de ceramică (150 ml) sau într-o cană (250 ml) și așezați-o în centrul platoului rotativ. Reîncălziți-l fără capac. Amestecați cu grijă înainte și după timpul de așteptare. Aveți grijă când scoateți ceștile din cuptor (consultați instrucțiunile de siguranță pentru lichide).
Supă (rece)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Se varsă într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.
Stufat (rece)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Se varsă stufatul într-o farfurie de ceramică adâncă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire.
Paste cu sos (reci)	350 g	600 W	4½-5½	3	Se așează pastele (de ex. spaghetti sau tăieței) pe o farfurie de ceramică întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Se amestecă înainte de a fi servite.
Paste umplute cu sos (reci)	350 g	600 W	5-6	3	Se așează pastele umplute (de ex. ravioli, tortellini) într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire.
Platou mixt (rece)	350 g	600 W	5½-6½	3	Se așează 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde.

RO

DECONGELAREA MANUALĂ

Microundele reprezintă un mijloc excelent pentru decongelarea alimentelor congelate. Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar, dacă aveţi musafiri neanunţaţi.

Carnea de pasăre congelată trebuie să fie bine dezgheţată înainte de a fi gătită. Îndepărtaţi legăturile metalice şi ambalajele pentru a permite scurgerea lichidului dezgheţat.

Aşezaţi alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceţi pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurgeţi lichidul rezultat şi îndepărtaţi imediat măruntaiele.
Verificaţi alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc.
Dacă părţi mai mici sau mai subţiri încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâşii mici de folie de aluminiu până la încheierea decongelării.

În cazul în care carnea de pasăre se încălzeşte la suprafaţă, întrerupeţi dezgheţarea şi lăsaţi carnea 20 de minute înainte de a continua.
Decongelarea peştelui, a cărnii roşii şi a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de aşteptare până la decongelarea completă va varia în funcţie de cantitatea decongelată. Consultaţi tabelul de mai jos.

Sugestie: Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantităţile mai mici necesită mai puţin timp decât cele mai mari. Aveţi în vedere această sugestie atunci când congelaţi şi decongelaţi alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la -20 °C, folosiţi ca reper tabelul următor.

Toate alimentele congelate trebuie decongelate utilizând nivelul de putere pentru decongelare (180 W).

Aliment	Porţie	Timp (min.)	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Carne				
Gulaş de vită	250 g 500 g	6½-7½ 13-14	5-25	Aşezaţi carnea pe o farfurie de ceramică întinsă. Protejaţi marginile mai subţiri cu folie de aluminiu. Întoarceţi pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Friptură de porc	250 g	7½-8½		
Pui				
Bucăţi de pui	500 g (2 buc.)	14½-15½	15-40	Mai întâi aşezaţi bucăţile de pui cu partea cu piele în jos, respectiv puiul întreg cu pieptul în jos pe un platou din ceramică. Protejaţi părţile mai subţiri şi capetele cu folie de aluminiu. Întoarceţi pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Un pui întreg	900 g	28-30		
Peşte				
File de peşte	200 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	6-7 12-13	5-15	Aşezaţi peştele congelat pe mijlocul unui platou din ceramică. Aşezaţi părţile mai subţiri sub cele mai groase. Protejaţi capetele subţiri cu folie de aluminiu. Întoarceţi pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Fructe				
Fructe de pădure	250 g	6-7	5-10	Împrăştiaţi fructele pe un platou rotund din sticlă (cu diametru mare).
Pâine				
Chifle (1 bucată cca. 50 g)	2 buc. 4 buc.	½-1 2-2½	5-20	Aşezaţi chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe hârtie de bucătărie, în centrul platoului rotativ. Întoarceţi pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Toast/ Sandvici	250 g	4½-5		
Pâine germană (făină de grâu + făină de secară)	500 g	8-10		

GRIL

Elementul de încălzire a grilului se află chiar sub plafonul cavităţii. Funcţionează când uşa este închisă şi platoul rotativ se roteşte. Rotaţia platoului rotativ facilitează rumenirea uniformă a alimentelor. Pre-încălzirea grilului timp de 4 minute va accelera procesul de rumenire a alimentelor.

Materiale de gătit pentru gril:

Trebuie să fie rezistente la foc şi pot să conţin metal. Nu utilizaţi materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru gril:

Cotlete, cârnaţi, fripturi, hamburgeri, şuncă şi costiţă afumată, felii subţiri de peşte, sandviciuri şi toate tipurile de toast cu toppinguri.

OBSERVAŢIE IMPORTANTĂ:

Când utilizaţi modul Numai gril, asiguraţi-vă că elementul de încălzire a grilului se află sub plafon, în poziţie orizontală şi nu pe peretele din spate, în poziţie verticală. Reţineţi că alimentele trebuie aşezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altfel.

MICROUNDE + GRIL

Acest mod de preparare combină căldura degajată de gril cu viteza de preparare a microundelor. Funcţionează numai când uşa este închisă şi platoul rotativ se roteşte. Datorită rotaţiei platoului rotativ, alimentele se rumenesc uniform. Pentru acest model sunt disponibile trei moduri combinate:
600 W + Gril, 450 W + Gril şi 300 W + Gril.

Materiale de gătit pentru modul de preparare la microunde + gril

Folosiţi materiale de gătit care pot fi penetrate de microunde. Materialele de gătit trebuie să fie rezistente la foc. Nu folosiţi materiale de gătit din metal când utilizaţi modul combinat. Nu utilizaţi materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde + gril:

Printre alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat se numără toate tipurile de alimente gătite care necesită reîncălzire şi rumenire (de ex. paste), precum şi alimentele care necesită un timp de preparare scurt pentru a se rumeni la suprafaţă. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porţiile mari de alimente pentru care se doreşte obţinerea unei cruste rumene şi crocante (de ex. bucăţi de pui, care trebuie întoarse pe partea cealaltă la jumătatea timpului de preparare). Pentru detalii suplimentare, consultaţi tabelul pentru gril.

OBSERVAŢIE IMPORTANTĂ:

Când utilizaţi modul de preparare combinat (microunde + gril), asiguraţi-vă că elementul de încălzire a grilului se află sub plafon, în poziţie orizontală şi nu pe peretele din spate, în poziţie verticală. Alimentele trebuie aşezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altfel. În caz contrar, acestea trebuie aşezate direct pe platoul rotativ. Consultaţi instrucţiunile din următorul tabel.

Dacă trebuie să se rumenească pe ambele părţi, alimentele trebuie întoarse.

<u>Ghid pentru gril pentru alimente congelate</u>

Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente proaspete	Porţie	Putere	1. Durată pe o parte (min.)	2. Durată pe partea cealaltă (min.)	Instrucţiuni
Chifle (1 bucată cca. 50 g)	2 buc. 4 buc.	MW +Gril	300 W+Gril 1-1½ 2-2½	Numai gril 1-2 1-2	Se aşează chiflele în cerc pe suport. Se întorc chiflele pe partea cealaltă şi se rumenesc după preferinţă. Se aşteaptă 2-5 minute.
Baghete + topping (roşii, brânză, jambon, ciuperci)	250-300 g (2 buc.)	450 W + Gril	8-9	--	Se aşează 2 baghete congelate alături pe suport. După prepararea la gril, se aşteaptă 2-3 minute.
Gratin (cartofi)	400 g	450 W + Gril	13-14	--	Se aşează gratinul congelat pe o farfurie din sticlă pirex, mică şi rotundă. Aşezaţi farfuria pe suport. După preparare, se aşteaptă 2-3 minute.
Paste (cannelloni, macaroane, lasagne)	400 g	600 W + Gril	14-15	--	Se aşează pastele congelate pe o farfurie din sticlă pirex, mică şi dreptunghiulară. Se aşează farfuria direct pe platoul rotativ. După preparare, se aşteaptă 2-3 minute.
Bulete din pui	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½	Se aşează buletele din pui pe suport.
Chipsuri la cuptor	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5	Se aşează chipsurile uniform pe hârtie de copt, pe suport.

RO

Ghid pentru gril pentru alimente proaspete

Pre-încălziţi grilul utilizând funcţia pentru gril de 4 minute.

Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente proaspete	Porţie	Putere	1. Durată pe o parte (min.)	2. Durată pe partea cealaltă (min.)	Instrucţiuni
Felii de toast	4 buc. (1 bucată 25 g)	Numai gril	4-5	4½-5½	Se aşează feliile de toast alături pe suport.
Chifle (deja coapte)	2-4 bucăţi	Numai gril	2-3	2-3	Se aşează chiflele cu partea de jos în sus, în cerc, direct pe platoul rotativ.
Roşii la gril	200 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	300 W + Gril	3½-4½ 6-7	--	Se taie roşiile în jumătăţi. Se pune brânză deasupra. Se aşează în cerc pe o farfurie întinsă din sticlă pirex. Se aşează farfuria pe suport.
Toast Hawaii (felii de ananas, jambon şi brânză)	2 buc. (300 g)	450 W + Gril	3½-4	--	Se rumenesc în prealabil feliile de pâine. Se aşează toastul cu toppingul pe suport. Se aşează cele două toasturi la extreme, direct pe suport. Se aşteaptă 2-3 minute.
Cartofi copţi	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	--	Se taie cartofii în jumătăţi. Se aşează în cerc pe suport, cu partea tăiată pe gril.
Bucăţi de pui	450-500 g (2 buc.)	300 W + Gril	8-9	9-10	Se pregătesc bucăţile de pui cu ulei şi condimente. Se aşează în cerc, cu oasele spre centru. Se aşează o bucată de pui în centrul suportului. Se aşteaptă 2-3 minute.
Cotlete de miel (medii)	400 g (4 buc.)	Numai gril	11-13	8-9	Se ung cotletele de miel cu ulei şi condimente. Se aşează în cerc pe suport. După prepararea la gril, se aşteaptă 2-3 minute.
Friptură de porc	250 g (2 buc.)	MW +Gril	300W + Gril 7-8	Numai gril 6-7	Se ung fripturile de porc cu ulei şi condimente. Se aşează în cerc pe suport. După prepararea la gril, se aşteaptă 2-3 minute.
Mere coapte	1 măr (aproximativ 200 g) 2 mere (aproximativ 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	--	Se scot cotoarele şi se umplu merele cu stafide şi gem. Se adaugă deasupra câteva felii de migdale. Se aşează merele pe o farfurie întinsă din sticlă pirex. Se aşează farfuria direct pe platoul rotativ.

Ghid de preparare (continuare)

SUGESTII SPECIALE

TOPIREA UNTULUI
Se pun 50 g de unt într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se acoperă cu un capac de plastic.
Se încălzește 30-40 secunde la 850 W, până când untul se topește.

TOPIREA CIOCOLATEI
Se pun 100 g de ciocolată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 3-5 minute la 450 W, până când ciocolata se topește.
Se amestecă o dată sau de două ori în timpul topirii. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

TOPIREA MIERII CRISTALIZATE
Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

TOPIREA GELATINEI
Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece.
Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă pirex.
Se încălzește timp de 1 minut la 300 W.
Se amestecă după topire.

PREPARAREA GLAZURILOR (PENTRU TORTURI ȘI PRĂJITURI)
Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece. Se prepară fără capac într-un bol de sticlă pirex, timp de 3½ până la 4½ minute, la 850 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

PREPARAREA GEMULUI
Se pun 600 g de fructe (de ex. un amestec de fructe de pădure) într-un vas de sticlă pirex potrivit, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr conservant și se amestecă bine.
Se prepară acoperit timp de 10-12 minute, la 850 W.
Se amestecă de mai multe ori în timpul preparării. Se toarnă direct în borcane mici cu capace cu filet. Se așteaptă 5 minute.

PREPARAREA BUDINCILOR
Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 ml) respectând instrucțiunile producătorului și se amestecă bine. Se folosește un bol din sticlă pirex potrivit, cu capac. Se prepară acoperit timp de 6½ până 7½ minute, la 850 W.
Se amestecă bine de mai multe ori în timpul preparării.

RUMENIREA FELIILOR DE MIGDALE
Se împrăştie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie.
Se amestecă de mai multe ori în timpul rumenirii pentru 3½ până la 4½ minute, la 600 W. Se lasă apoi în cuptor 2-3 minute și se așteaptă. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

Curățarea cuptorului cu microunde

RO

Următoarele componente ale cuptorului cu microunde trebuie curățate regulat pentru a preveni depunerea de grăsimi şi resturi de alimente:

- ***Suprafețele interioare şi exterioare***
- ***Uşa şi elementele de etanşare ale uşii***
- ***Platoul rotativ şi inelele rotative***

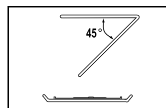
 Asigurați-vă ÎNTOTDEAUNA că elementele de etanșare ale ușii sunt curate și ușa se închide corespunzător.

 Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ funcționarea aparatului și să determine apariția unor situații de risc;

1. Curățați suprafețele exterioare cu o cârpă moale și apă caldă cu săpun. Clătiți și uscați.
2. Îndepărtați stropii sau petele de pe suprafețele interioare sau de pe inelul rotativ cu o cârpă îmbibată cu apă și săpun. Clătiți și uscați.
3. Pentru a îndepărta resturile de alimente întărite și mirosurile neplăcute, așezați o ceașcă de suc de lămâie diluat pe platoul rotativ și încălziți timp de zece minute la putere maximă.
4. Spălați platoul în mașina de spălat vase sau manual ori de câte ori este necesar.

 **NU** vărsați apă în orificiile de ventilație. Nu folosiți **NICIODATĂ** produse abrazive sau solvenți chimici. Aveți grijă când curățați elementele de etanșare ale ușii pentru a vă asigura că nu există particule:
- Acumulate
- Care împiedică închiderea corespunzătoare a ușii

 **Curățați** cavitatea cuptorului cu microunde după fiecare utilizare cu o soluție de detergent slabă, dar lăsați cuptorul să se răcească înainte de a-l curăța, pentru a evita rănirea.



Când curățați partea superioară a cavității, se recomandă să coborâți încălzitorul cu 45° și să curățați.

Depozitarea şi repararea cuptorului cu microunde

RO

Pentru depozitarea sau repararea cuptorului cu microunde, trebuie avute în vedere o serie de măsuri de precauție simple.

Cuptorul nu trebuie să fie folosit dacă uşa sau elementele de etanşare ale uşii sunt deteriorate:

- ***Articulația este ruptă***
- ***Elementele de etanşare sunt deteriorate***
- ***Carcasa cuptorului este torsionată sau îndoită***

Numai un tehnician de service calificat trebuie să repare acest cuptor cu microunde.

☛ Nu îndepărtați **NICIODATĂ** carcasa exterioară a cuptorului. În cazul în care cuptorul este defect și trebuie reparat sau dacă aveți dubii în legătura cu starea de funcționare a acestuia:
- Deconectați-l de la priza de perete
- Contactați cel mai apropiat centru de service

✉ Dacă doriți să depozitați temporar cuptorul, alegeți un loc uscat și ferit de praf.

Motiv: Praful și umezeala pot afecta în mod negativ componentele funcționale ale cuptorului.

✉ Acest cuptor cu microunde nu este destinat utilizării în scop comercial.

Romania



Evacuarea corectă a acestui produs (reziduuri provenind din aparatură electrică şi electronică)

Marcajele de pe acest produs sau menționate în instrucțiunile sale de folosire indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte rezduuri din gospodărie atunci când nu mai este în stare de funcționare. Pentru a preveni posibile efecte dăunătoare asupra mediului înconjurător sau a sănătății oamenilor datorate evacuării necontrolate a reziduurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de rezduuri şi să-l reciclați în mod responsabil pentru a promova refolosirea resurselor materiale.

Utilizatorii casnici sunt rugați să ia legătura fie cu distribuitorul de la care au achiziționat acest produs, fie cu autoritățile locale, pentru a primi informații cu privire la locul şi modul în care pot depozita acest produs în vederea reciclării sale ecologice.

Utilizatorii instituționali sunt rugați să ia legătura cu furnizorul şi să verifice condițiile stipulate în contractul de vânzare. Acest produs nu trebuie amestecat cu alte reziduuri de natură comercială.

Specificații tehnice

SAMSUNG depune eforturi pentru a-şi îmbunătăți produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificațiile de design, cât şi aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înştiințare prealabilă.

Model	**CE283GN / CE283GNT**
Sursă de alimentare	230 V ~ 50 Hz
Consum de energie Microunde Gril Mod combinat	 1300 W 1100 W 2400 W
Putere de ieșire	100 W / 850 W (IEC-705)
Frecvență de funcționare	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metodă de răcire	Motor cu ventilator
Dimensiuni (L x Î x A) Exterior Cavitate cuptor	 489 x 275 x 385 mm 330 x 211 x 329 mm
Volume (Volum)	23 litri
Greutate Netă	 aprox. 15 kg

